Prevención e identificación de alergias e intolerancias alimentarias en los centros de educación infantil

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

1. Alergia e intolerancia alimentaria. Concepto. Importancia e incidencia de los alérgenos en la población infantil.

Gran variación
en la sensibilidad
de los diferentes alérgenos
alimentarios entre la
población

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

1. Alergia e intolerancia alimentaria. Concepto. Importancia e incidencia de los alérgenos en la población infantil.

La alergia a los alimentos afecta del 1 al 3% de la población mundial, y es más común en los niños menores de 3 años, en los que puede llegar hasta el 8%

- El huevo es la causa más frecuente de alergia en niños
  Suele aparecer antes de los 2 años de vida y luego desaparece en los primeros 6 años en un 55% de los casos
- A los 5 años más del 80% de los niños alérgicos a la leche han superado la alergia
- En España, la intolerancia al gluten y a la lactosa afectan al 1% y al 10% de la población, respectivamente

DIETA DE EXCLUSIÓN

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

2. Manifestaciones clínicas

- Variabilidad en la intensidad de los síntomas
- Variabilidad en la cantidad de alimento responsable de la reacción
- Aparición entre los primeros minutos y las pocas horas

Síntomas cutáneos:

Urticaria y enrojecimiento local
Edema (hinchazón de labios y párpados o lugar de contacto)

Síntomas gastrointestinales:

Síndrome de alergia oral: picor y angioedema de labios, lengua, paladar y garganta
Manifestaciones digestivas: nauseas, dolor abdominal, vómitos y/o diarrea

Síntomas respiratorios:

Estornudos, picor nasal y ocular, lagrimeo y congestión nasal

Anafilaxia:

Situación de EMERGENCIA VITAL

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

3. Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

CEREALES GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LECHE

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

SULFITOS

ALTRAMUCES

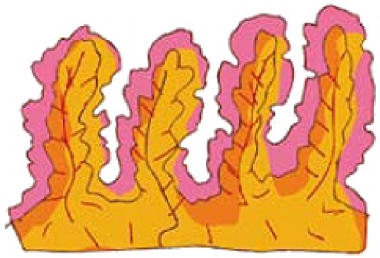
MOLUSCOS

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN:
TRIGO, CEBADA, CENTENO,AVENA ESPELTA

- Contienen o pueden contener gluten:
  - Pan, cereales, cuscús, sémola, harina, salvado, germen, muesli
  - Pasta de trigo o sémola de trigo, postres, dulces, galletas, helados, cacao en polvo, bebidas
  - Proteína de trigo: almidón, proteína vegetal, kamut, almidón modificado, condimentos, chicles
  - Carnes, pescados, huevos y verduras empanados o enharinados
  - Sopas, cremas, productos de malta.

- Enfermedad celíaca



Vellosidades intestinales normales

Vellosidades instestinales de un celíaco

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO

- Contienen o pueden contener huevo:
  - Huevos y derivados (huevina)
  - Caramelos, helados, batidos, sorbetes, turrones
  - Flanes, cremas, merengue, natillas, margarinas, yogures
  - Queso, surimi, fiambres, embutidos, salchichas u otros productos cárnicos
  - Mayonesas y otras salsas
  - Productos rebozados y empanados con huevo y preparados para rebozar
  - Pastas alimenticias y pastas al huevo
  - Pasteles, galletas, bollería, hojaldres, empanadas, empanadillas

- Utilizado como aditivo:
  - Coberturas brillantes en panadería y repostería
  - Sopas, caldos o consomés clarificados con huevo

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO

- Contienen o pueden contener:
  - Surimi (palitos de cangrejo)
  - Caldos y salsas de pescado
  - Cola de pescado (gelatina utilizada en cocina)

- El pescado es un potente alérgeno que puede provocar reacciones tanto por ingestión, como por contacto o por inhalación

- Se puede presentar sensibilización a una o varias familias

  En España, la mayor incidencia se da con la pescadilla, la merluza y el gallo

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

LECHE Y SUS DERIVADOS
(INCLUÍDA LA LACTOSA)

- Contienen o pueden contener leche:
  - Baguettes, pan de molde, galletas, pasteles, bollería industrial, cereales de desayuno
  - Batidos, zumos de fruta envasados
  - Gelatinas y sustitutos del huevo, margarina que no sea vegetal 100%
  - Embutidos
  - Chocolate, crema de cacao, bombones, turrones, caramelos y golosinas
  - Papillas y purés, caldos, concentrados, sopas, salsas, conservas y platos preparados

- Alergia a la proteína de leche de vaca e intolerancia a la lactosa

- Exclusión de leche de cabra y oveja por similitud de las proteínas

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

FRUTOS DE CÁSCARA
(ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, PISTACHOS Y PRODUCTOS DERIVADOS)

- Contienen o pueden contener:
  - Cremas de frutos secos (pasta de almendra o pastas de cacao, praliné, mazapán, turrón)
  - Repostería y panadería, cereales, chocolates, galletas saladas, helados
  - Muesli y barritas energéticas
  - Salsas (pesto, romesco)

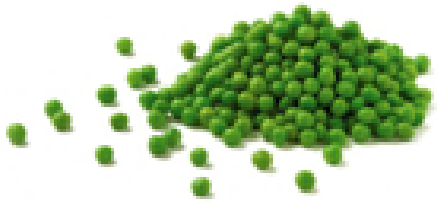
- Los frutos secos son altamente alergénicos y termoestables, produciendo reacciones intensas incluso en cantidades traza

SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA

- Contienen o pueden contener:
  - Mejorantes panarios
  - Cremas y salsas
- Utilizado como aditivo:
  - Lecitina (E-322): margarinas, chocolates, galletas, helados, bebidas

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

4. Alérgenos relevantes en población infantil no identificados en el Reglamento 1169/2011



No son de declaración obligatoria

Considerados en la elaboración de los menús de alérgicos

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

FRUTAS

- Principales: Melocotón, albaricoque, cereza, ciruela, nectarina, manzana, kiwi, fresa, plátano, piña

- Contienen o pueden contener:
  - Jaleas, compotas, mermeladas, conservas
  - Zumos, batidos, macedonias
  - Fruta escarchada o confitada, fruta desecada
  - Gelatinas y coberturas en productos de pastelería (melocotón y albaricoque)
  - Helados y pasteles (fresa)

OTRAS LEGUMBRES

- Principales: Lentejas y garbanzos

- Contienen o pueden contener:
  - Harinas y mejorantes panarios
  - Pan precocinado, caldo vegetal, galletas, caramelos y golosinas.

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

5. Gestión de los alérgenos en la cocina de una escuela infantil

La gestión de los alérgenos deberá estar integrada en los planes de autocontrol

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

5. Gestión de los alérgenos en la cocina de una escuela infantil

MATERIAS PRIMAS

- Control de proveedores
  - Fichas técnicas de productos
  - Comunicación con proveedores ante cambios en la composición

- Control de recepción de materias primas
  - Verificar el etiquetado
  - Rechazar alimentos con envase defectuoso
  - Marcas diferentes pueden tener ingredientes diferentes

- Almacenamiento de materias primas
  - Separación de productos para niños alérgicos
  - Identificación si se trasvasan los productos

5. Gestión de los alérgenos en la cocina de una escuela infantil

ELABORACIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Preparación de las comidas
  - Establecer orden para evitar contaminaciones cruzadas
  - Revisar ingredientes y su etiquetado
  - Utilice aceites nuevos para freír
  - Protección e identificación de los platos preparados

LIMPIEZA

- Validación y verificación
  - Extremar limpieza de utensilios y equipos (especialmente si no están diferenciados)
  - Utensilios de limpieza exclusivos para limpiar áreas en contacto con ingredientes alergénicos
  - La limpieza visual no garantiza la eliminación de un alérgeno

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

5. Gestión de los alérgenos en la cocina de una escuela infantil

FORMACIÓN

- Elaboración de fichas de plato y menús
  - BPM (recepción, elaboración, comedor)
  - Elección de ingredientes no alergénicos
  - Revisión y actualización
  - Simbología alérgenos

ETIQUETADO

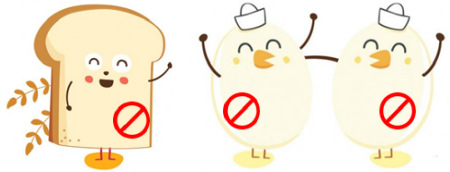
- Trazabilidad
  - Identificación y correcto seguimiento de los platos para alérgicos desde su elaboración hasta que llegan al comedor

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

5. Gestión de los alérgenos en la cocina de una escuela infantil

- Menús para alérgicos

  - Sustitución de alimentos manteniendo una dieta equilibrada
  - No utilizar productos sin envasar en menú destinado a personas alérgicas
  - **No quite un ingrediente alergénico de un plato listo para servir a una persona alérgica, cocciones por separado**
  - **Respetar fichas técnicas y menús para alérgicos**



- Controles

  - Utilizar utensilios específicos y diferenciados
  - Evitar tocar otros alimentos mientras se prepara el menú de una persona alérgica (sal, especias)
  - Lavarse las manos después de tocar ingredientes alergénicos
  - Utilizar equipos distintos (plancha, freidora) para menús especiales
  - Separación de menús especiales de los normales en armarios calientes o baño maría (vapores)

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

6. Cómo informar a los padres

Conforme al Reglamento 1169/2011, están disponibles las fichas de plato de los menús para consultar los alérgenos

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de Madrid

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Centros de cuidado infantil
- Centros de recreo infantil
- Escuelas infantiles de primer ciclo — en requisitos de locales y personal se regirán por la norma autonómica o estatal que les aplique

madrid

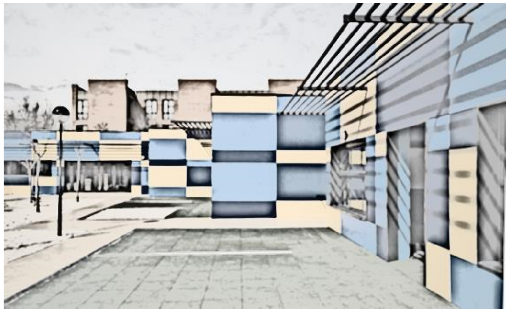
adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

REQUISITOS DE LOS LOCALES - INSTALACIONES

SEGURIDAD

- Acceso a los centros – exclusivo durante su funcionamiento
- Zonas en plantas diferentes a las de salidas ocupadas por niños con incapacidad de evacuar de forma autónoma – exigencias de seguridad propias de uso hospitalario (con flexibilidad)

ZONAS COMUNES



- Zona de recepción
- Cocina o área manipulación
- Servicio para personal
- Vestuario o taquillas individuales
- Armario o zona separada para productos de limpieza – inaccesible para niños
- Zona aislada lavandería si procede
- Cuarto o armario para guardar la lencería
- Lugar para basuras

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

GENERALIDADES

- Mobiliario en adecuado estado de conservación y limpieza
- Productos materiales o utensilios que puedan presentar cualquier tipo de daño a los niños deben mantenerse en lugares inaccesibles
- Instalación de dispositivos de control de temperatura – agua caliente en lavabos utilizados por niños

CUIDADO INFANTIL

- Salas o estancias – al menos 2 m^2 por cada niño (Grupos de 0 -2 años y de 2 o más)
- Patio o zona de juegos en planta baja con al menos 30 m^2 en centros con hasta 3 salas y 60 m^2 si se tienen más de 3 salas. Excepcionalmente vías públicas
- Zona de preparación de biberones - diferenciada
- Zona de comedor
- Servicios higiénicos para niños. Por cada sala de niños desde 2 hasta 6 años. Puede ser común entre salas siempre que sea visible y accesible desde ambas
- Zona de aseo diferenciada. En salas para niños de 0-2 años Armario o zona separada para productos de limpieza – inaccesible para niños
- Zona de cunas. Cuando sea necesario
- Zona de depósito de sillas infantiles – exterior o interior – no afecten a condiciones higiénicas ni de evacuación del centro

MATERIALES

- Superficies lisas, continuas, lavables no tóxicas impermeables y de fácil limpieza y desinfección. NO TEXTILES
- Suelos antideslizantes
- No aristas en esquinas ni resaltes de fábrica o desniveles a no ser que estén protegidos
- Puertas interiores con protección anti-pinzamiento y con sistemas anti-atrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de 1,20 m desde el suelo o en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura

- Ventanas
  vídrios protegidos o bien antirotura. Señalizados si se pueden confundir con espacio abierto
  Ubicación de las ventanas para que sólo los adultos puedan manejarlas
  En zonas de aprendizaje o descanso – persianas así como sistemas para evitar posibles caidas – sin evitar la evacuación

- Enchufes:
  - Instaladas a una altura superior a 1,20 m del suelo y contarán con sistema de seguridad
  - No aparatos enchufados ni cables por debajo de esa altura
- Iluminación:
  - Salas y estancias con niños – luz natural
  - Luminarias protegidas contra rotura

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

MATERIALES

- Climatización
  - Sistema de climatización para garantizar temperatura en todas las estancias entre 20 – 25ºC
  - Radiadores – climatizadores – protegidos. No estufas ni chimeneas de combustión directa.

- Mobiliario:
  - Lavable y se evitarán aristas o salientes que puedan provocar accidentes.
  - Cunas – homologadas y dispuesta para tener acceso al niño desde un lateral, distancia mínima entre cunas – 50 cm.
  - Siestas diurnas en colchonetas – tumbonas o similares.
  - Si se pernocta – cunas o camas de 90 x 180 cm y con protección para niños de 0-6 años

    No literas

- Patios
  - Si patios exteriores – con valla (si hay barrotes <7cm entre ellos), y con sombra.
  - Si se cuenta con areneros – mantenerse y revisarse periódicamente para evitar prob. Sanitarios y cubrirse cuando centro cerrado.

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

PREPARACIÓN DE BIBERONES

- Se prepararán en una zona DIFERENCIADA de la COCINA o área de manipulación de alimentos.
- Se pueden preparar en área anexa a las salas de bebés con las siguientes condiciones:
  - Superficie de trabajo suficiente
  - Lavabo con dispositivo NO manual y agua potable fría y caliente
- Tetinas y biberones se someterán a limpieza y desinfección por calor o sistemas autorizados. Se debe contar con programa y REGISTROS de estas operaciones realizadas

DEPÓSITO DE PAÑALES Y MATERIALES USADOS

- Zona de aseo de niños de 0-2 años se dispondrá de cubo con accionamiento mediante pedal con bolsa de material impermeable u otro sistema que cumpla la misma finalidad

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

ÚTILES

- Útiles destinados a higiene de los niños si no son de único uso, serán de uso individual y estarán identificados
- Tumbonas – colchonetas – cubiertas con sábanas o fundas uso individual, de colores claros y se guardarán en adecuadamente. Se someterán a limpieza periódica

JUGUETES

- Materiales de fácil limpieza y desinfección.
- Si uso compartido – limpieza DIARIA
- Aparatos de juego homologado y cumpliendo normas UNE
- Columpios – en interior de zona vallada – sólo acceso a los niños que lo estén disfrutando
- Mantenimiento y conservación de equipos de zonas de juegos – revisiones periódicas de acuerdo a normas UNE de aplicación. Revisiones documentadas

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria

¡GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN!

Contacto

- Contacto:

Isabel Redondo Fernández de Córdova
Socia - Directora de Proyectos

isabel.redondo@adecalia.com
917923692

adecalia
Agencia de Calidad e Innovación Alimentaria